



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI ŞEKERPARE (OSMANLI)

### Malzemeler:

250 gram tereyağı

250 gram pudra şekeri

1 paket vanilya

Yarım kilo un

100-150 gram fındık

4 adet yumurta sarısı

Yarım limon kabuğu rendesi

### Şurubu için:

1 kilo toz şeker

1 litre su

1 limon suyu

### Hazırlanışı:

Oda sıcaklığındaki tereyağını porselen bir kaba koyun. Pudra şekeri ilave edip tahta kaşıkla döverecek iyice yedirin. Elenmiş unu azar azar dökerek yağlı şekere yedirin. 4 adet yumurta sarısı, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğu koyup iyice yoğurun. Daha sonra cevizden biraz daha büyük parçaları elinizde yuvarlayıp hafif bastırın. Ortasına 1 fındık koyup önceden yağlanmış hafif un serpilmiş tepsiye dizin. 180 derecede hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Dana önceden şeker ve suyu içine limon suyunu ekleyip kaynatın. Şerbeti soğuk olarak şekerparelerin üzerine gezdirin. Tatlı şurubu iyice çekip soğuduktan sonra servis tabaklarına koyup servise sunun.

[ML® Fındıklı Şekerpare için tıklayın](#)[ML® Şekerpare için tıklayın](#)